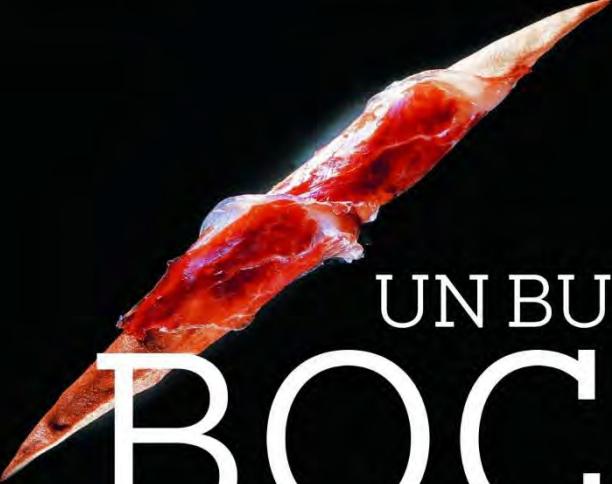




UN BUEN BOCA DILLO

Los mejores bocadillos del mundo: recetas alternativas, sabrosas y originales de los mejores chefs de España para preparar en casa.



A la venta desde el 5 de septiembre de 2017



UN BUEN BOCADILLO

Los mejores bocadillos del mundo: recetas alternativas, sabrosas y originales de los mejores chefs de España para preparar en casa.

Más de 100 bocadillos de autor en un libro coordinado por **CARLOS CRESPO**
Con prólogo de José Carlos Capel y epílogo de Mikel Zebeiro

Los humildes bocadillos hace mucho que dejaron de ser el último recurso para resolver una comida rápida. Hoy ocupan ya un espacio propio en las cartas de los restaurantes gastronómicos. Los mejores chefs de España consiguen crear, entre pan y pan, pequeñas y deliciosas maravillas culinarias.

Carlos Crespo, desde La Bodega del Riojano, ha coordinado un libro que surgió de un proyecto solidario con un comedor social de Santander. Partiendo de la idea sencilla de “dar un bocadillo”, se pidió a chefs de prestigio y expertos gastronómicos de todo el país que aportaran cada uno de ellos la receta de “un buen bocadillo”.

El resultado se plasma en estas páginas donde se recogen más de un centenar de recetas originales de genios de la cocina, como Joan Roca, Ferran Adrià, Juan Mari y Elena Arzak, Karlos Arguiñano, Andoni Luis Aduriz, Carme Ruscalleda, Martín Berasategui, Nacho Manzano, Paco Morales, Rodrigo de la Calle, Sergi Arola, Alberto Chicote o Mario Sandoval, entre otros muchos.

Un libro lleno de bocadillos sencillos y geniales para cualquier ocasión: los hay en pan tradicional, hay blinis, chapatas, baos, molletes de todo tipo, focaccias, bagels... Porque está claro que entre dos pedazos de cualquier pan se puede esconder un auténtico manjar.

«Entre pan y pan, todo está más rico! ». Mikel Zeberio



Este libro es la comprobación de que el bocadillo puede ser mucho más que dos trozos de pan entre los que se mete cualquier cosa para salir del paso. Algunos pueden ser tanto o más sofisticados que un exquisito plato de diseño, y en ellos cabe mucha creatividad y buen hacer. En este libro han colaborado hasta 150 creadores gastronómicos, entre ellos los principales chefs de nuestro país.

Pero todo comenzó por una iniciativa solidaria puesta en marcha por uno de los restaurantes más emblemáticos y reconocidos de Santander: La Bodega del Riojano. A muy pocos metros del restaurante en la calle Tantín, se encuentra la Cocina Económica, un centro gestionado por las Hijas de la Caridad de San Vicente de Paúl en el que tienen cabida iniciativas muy diversas con la finalidad de obtener alimentos y recursos para atender a las decenas de personas que, por atravesar momentos de dificultad, acuden diariamente.

Desde La Bodega del Riojano colaboran habitualmente con sus vecinas en acciones puntuales, pero deseaban establecer una relación de apoyo más continuado, llevando a cabo un proyecto que no caducase. *“Sin obviar que realizamos una actividad empresarial de hostelería, siempre hemos procurado dotarla de una impronta cultural y social, de manera que comenzamos a fraguar una idea sencilla pero que aunaba ambos aspectos y podía resultar efectiva para nuestro propósito”*, explica Carlos Crespo, de la Bodega del Riojano y coordinador de este libro.

Pretendíamos involucrar a amigos cocineros pidiéndoles una receta de un bocadillo para dar a esas recetas formato de un libro que pudiéramos comercializar y así materializar esos recursos en alimentos, en bocadillos reales para la Cocina Económica. De ahí surgiría el título original del libro *Dame un bocadillo*.

Desde el principio la acogida resultó un éxito, todos los cocineros contactados brindaron su apoyo, y las recetas, junto con sus correspondientes fotografías, fueron llegando. *“Pronto se desbordaron nuestras previsiones. La iniciativa trascendió de tal manera que cocineros amigos de amigos y otras personalidades relacionadas con la gastronomía, desde panaderos hasta críticos, periodistas o interioristas, mostraron su interés en participar en el libro colaborando con esta causa”*, explica Crespo. *“Finalmente, un proyecto solidario de ámbito local con una edición limitada se ha convertido en un ambicioso proyecto editado y distribuido por la editorial Planeta Gastro, que esperamos contribuya a conseguir un mundo más justo y solidario dignificando la vida de las personas que acuden a la Cocina Económica”*.



EL BOCADILLO, por Mikel Zeberio «Entre pan y pan todo está más rico».

«Entre pan y pan todo está más rico». Podría decirse que sí. La fila de onzas de chocolate que nos ponía el ama en el pan, las tortillas, el lomo con pimientos, ese bonito con alegría, esa *txistorra*, ese filete con el pan untado en la sartén, ese escalope rebozado... Jugar a rellenar el pan puede ser cocina seria. Aunque también el bocata de toda la vida lucha por escalar posiciones en la pirámide gastronómica.

Vuelve ese gesto tan bonito y curioso de comer que las dietas tan restrictivas en calorías estaban dejando en tan solo un recuerdo. Y pese al culto por lo delgado el bocadillo se recupera; pese a esos sustitutos de rápida, o nula, preparación, como la bollería. Quedan bien lejos aquellos años de merienda de pate de *fua* «urbano». Aunque estaba bien rico, en mi pueblo queríamos chocolate porque el marketing ya hacía de las suyas y con su compra sorteaban bicicletas... Y además, en casa siempre había queso. La localización del cuándo del bocadillo marca la diferencia, ya sea de media mañana, ya sea para la merienda.

Hoy el bocadillo (mini, medio, entero) ha tomado cuerpo y ha sustituido incluso las ingestas «serias», como el almuerzo o la cena. Además, los bocadillos han entrado de lleno en el mundo del lujo gastronómico y ya no solo hay bocadillo en casa o en las tascas. Se ha socializado de la manera más *in* y la miga del bonito con alegría coexiste con el bocadillito más pijo de la ciudad. Siempre cobijado por algo importantísimo en el bocadillo: el pan. ¡Vivan el bocata y sus fans!



ÍNDICE: A CADA CHEF, SU BUEN BOCADILLO

AITZOL ZUGASTI y JOXE MIGUEL e IÑAKI ZENDOIA, Mollete de mendreska de bonito con piperrada

ALBERT RAURICH, Japo burger

ALBERTO CHICOTE, Gua bao de papada ibérica confitada

ALEJANDRO ORTIZ CAYÓN, Bocadillo de sardinas

ANDONI LUIS ADURIZ, Bocadillo de alitas de pollo y ajetes

ANDREA TUMBARELLO, Bruschetta de tomate cherry con anchoas

CARLOS LANGREO, VICENTE DE LA RED y GABRIEL ZAPATA, Mollete japonés de mollejas de ternera

CARME RUSCALLEDA, Bocadillo de pan frito, salmón y vegetales

CELSO Y MANOLO, Bocadillo de calamares con mayonesa de lima

CLARA PÉREZ VILLALÓN, Sloopy Clara's

CRUSTÓ, Focaccia de pavo y mango

DANI GARCÍA, Mini hot dog

DANIEL CARNERO, Mollete antequerano con rabo de cochino

DAVID ARAUZ, Bocadillo de asadillo manchego y anchoas

DAVID PÉREZ RONQUILLO, Bocadillo de pollo, aceitunas y escabeches

DIEGO GUERRERO, Bocata ibérico

ELENA LUCAS, Bocadillo «Monte y huerta»

ENEKO ATXA, Hamburguesa en pan de leche y carne confitada

ENRIQUE FERNÁNDEZ DE LA PUEBLA, JOSÉ M.ª ARZAK y JUAN TENA, Bocadillo «Chiquinho»

ESTANIS CARENZO, Torta vietnamita

ESTHER MANZANO, Sándwich de rabo de toro

FÉLIX GUERRERO, «Crab & Rabbit»

FERNANDO CANALES, Bocata de pan de algas y centollo

FERRAN ADRIÀ, Bocata ibérico

FIRO VÁZQUEZ DE PARGA, Bocadillo de pan de tortilla con chato

FLOREN BUEYES, Bocadillo de rabas

FRANCIS PANIEGO, Pan de cristal con chistorra, queso y rúcula

GONZALO ARMAS, Bocadillo de roast beef con rúcula y parmesano

[H]ARINA, Bocadillo de pollo horneado con salsa curry

HILARIO ARBELAIZ, Bocadillo de erizo de mar

IGNACIO SOLANA, Chin-ten-pie de verdol

JAIME F. ROJAS LÓPEZ, Chanclas china poblana

JAVIER BARRACHINA, Sándwich mixto de pollo y salmón marinado

JAVIER BONET, Bocadillo de brisket de pavo

JAVIER DE LAS MUELAS, Coca de mortadela italiana con mozzarella

JAVIER ESTÉVEZ, Taco de morro de cerdo con encurtidos y antoxa

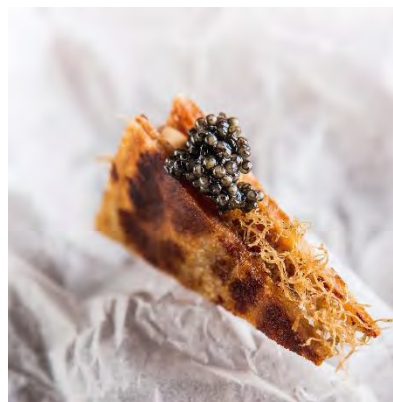
JAVIER OLLEROS, Bocadillo de chocos con jugo de sus cabezas

JEAN LOUIS NEICHEL, Bocadillo de salmón marinado con mayonesa

JESÚS ALONSO, Bocadillo de «cochinita» pibil

JESÚS SÁNCHEZ, Bocatinos variados de bonito

JOAN ROCA, Bocadillo de riñones al jerez



JOSÉ A. MOLLEDA RÁBAGO, Anchoas a la barquereña con ventresca de bonito

JOSÉ ANTONIO GONZÁLEZ, Pan de aceite, panceta adobada y mozzarella

JOSÉ CARLOS GARCÍA, Bocadillo de steak tartar

JOSÉ LUIS ESTEVAN, Bocadillo de «Palo» de rabo de toro y alcachofas

JOSÉ MANUEL DE DIOS, Entre pan y pan de sarda marinada

JOSÉ MARÍA RUIZ BENITO, Bocadillo de presa ibérica con salsa de foie

JOSÉ MIGUEL MANZANAL, Bocata de maganos con cebolla roja de Liébana

JOSÉ MIGUEL SÁNCHEZ REBOLLO, «Hawai Bombay»

JOSEBA GUIJARRO, Bocadillo crujiente de Black Angus

JUAN MARI y ELENA ARZAK, Bocadillo de ventresca, guindillas y cacahuetes

KARLOS ARGUIÑANO, Bocadillo de pollo con mayonesa al curry

KOLDO RODERO, Bocadillo del «tercer toro»

LÁZARO ROSA VIOLÁN, «Bosco»

LEOPOLDO SIERRA, Bocadillo de bonito, pimiento y queso fresco

LUIS MARÍA URANGA, Chapata de txitxarro a la parrilla con cebolla

MANUEL DE LA OSA, Ajoarriero ahumado con espinacas, secas y ajo

MARC PUIG-PEY, Bocadillo de tortilla de patatas sin huevo

MARCOS y PEDRO MORÁN, Bocata de pan de escanda y pitu de caleya

MARÍA MARTE, Sándwich de plátano macho y txangurro

MARIO SANDOVAL, Torta de aceite de oliva con tortilla de chalota

MARTÍN BERASATEGUI, Sándwich de jamón ibérico, mozzarella y vinagreta

MARTÍN MARCHESE, «Mi chivito, tu pepito»

MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ GARCÍA, Bocadillo de lomo de venado y encurtidos

MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ, Mollete de champiñones y papada de bellota

MIGUEL HERBOSA, Bacalao, berenjena y miel

MIGUEL MACHÍN TRIGOS, Bocadillo de verduras asadas y salsa de soja

MIKEL ZEBERIO, Bocadillo de careta de cerdo

MOLTTO REST & BAR, «Tierra Magna»

MÓNICA ESCUDERO y JAVIER MARCA, El bocadillo de mi abuela Elvira

NACHO BASURTO, Bocata de roast beef de vaca pinta

NACHO DIEZ DE RIVERA BOLUDA, «Wembley»

NACHO LAHERRÁN, Bocadillo de pierna asada a baja temperatura

NACHO MANZANO, Revuelto de la casa sobre torto de maíz

NICOLÁS F. REYES, Bocadillo de ternera asada

ÓSCAR CALLEJA, Tacos al pastor

ÓSCAR TEJA SAIZ, Bocadillo de pollo con curry

ÓSCAR VELASCO, Bocadillo de costilla de cerdo, cebolla morada y menta

PABLO GONZÁLEZ, Bocadillo de hueva de mujol

PABLO MONTERO, Bocadillo de pastrami con crema de tomates

PACO ALCÁZAR, Revuelto de picadillo

PACO MORALES, Bocadillo andalusí de cordero

PACO PÉREZ, Mollet de bogavante azul y aguacate

PACO QUIRÓS, Bocadillo Cañadío

PACO TORREBLANCA, Bocadillo «El Tartufo»

PATXI ECEIZA, Bocadillo crocante de hongos y trufa

PEDRO LARUMBE, Bocadillo de huevos fritos, patatas y chistorra



PEDRO SUBIJANA, Bocata de calamares
 PEPE SOLLA, Bocata de calamares y limón
 RAMÓN ROTETA, Bocadillo celestial
 RICARD CAMARENA, Bocadillo canalla
 RICARDO ASÚA, Bocadillo de bonito con tomate y rúcula
 RICARDO GONZÁLEZ SOTRES, Bocadillo de cerdo astur-celta
 RICARDO ROMERO, Bocadillo vegetal de jamón y foie
 ROBERTO ASÚA, Bocadillo de antxoas, tomate y albahaca
 ROBERTO RUIZ, Torta de milanesa
 RODRIGO DE LA CALLE, Sándwich rústico
 RODRIGO VALLEJO, Rabo de vaca Tudanca
 ROSA ESTEVA, Bocadillo de sardina llama y olivada
 RUBÉN ABASCAL, Bocadillo de bacalao a la riojana
 SANDRA TARRUELLA, Bocadillo de ventresca con pimientos del piquillo
 SANDRO SILVA, Bocadillo de cordero picante marinado
 SANTI TAURA, Bocata crujiente, embutidos mallorquines y col
 SENÉN GONZÁLEZ, La Spanish Burger
 SERGI AROLA, Bocata de calamares
 SERGI PARREÑO y MAYA ROLANDO, «Me muero por tus huesos»
 SERGIO BASTARD, Blini de yema glaseada, trigo, gallina y acedera
 SERGIO HUMADA, Minitacos de carrillera con verduras en ceviche
 STEFANO y MAX COLOMBO, Sanduche de porchetta Brutal
 STÉPHANE GUÉRIN y ARTURO PARDOS, «Bocata de caracol»: Bocadillo de caracoles a la romana con ortigas
 SUSI DÍAZ, Tosta de pan con bonito en salazón y queso
 TOÑO PÉREZ, Brioche de tinta de calamar y oreja de cerdo
 TRITICUM, Pan de vino Triticum con tartar de Corinto
 VÍCTOR GUTIÉRREZ, «Sin fronteras»
 HIJAS DE LA CARIDAD, Bocadillo de huevo cocido, tomate y jamón York





INTRODUCCIÓN (José Carlos Capel)

« Más de una vez me he preguntado qué es más importante en un bocadillo, si la calidad del pan o su propio relleno. ¿Qué proporciona más satisfacción, la textura y el sabor de una barra crujiente recién horneada o el jamón, el chorizo y otros embutidos, las tortillas, los calamares, los ahumados o los quesos intercalados entre sus dos mitades? ¿Son mejores los bocadillos fríos o los calientes? Confieso que, a pesar de declararme adicto esta preparación, carezco de respuestas claras.

Se reconozca o no, preparar un buen bocadillo no es nada sencillo. El equilibrio y la armonía entre las partes, la conjunción entre la proteína animal y los hidratos de carbono, constituye una cuestión de principio. Basta con que se desajusten las proporciones o con que las calidades varíen un ápice para que los resultados se malogren.

Nadie puede discutir que los bocatas, bocadillos o como queramos llamarlos son recetas bipolares, el soporte de tantas experiencias gastronómicas satisfactorias como la base de pesadas e irritantes decepciones. Un símbolo del peor *fast food*, a la vez que el anhelo de los *gourmets* más refinados. Pueden ser tentempiés, matahambres o comida proletaria, si así se consideran, al tiempo que bocados supersuculentos cuando están bien elaborados. Hay bocatas humildes rabiosamente ricos, como sucede con mi favorito de sardinas en lata, junto a otros pésimos abrumadoramente recargados que aburren con solo leer sus enunciados.

Me refiero a los supuestos «bocadillos de autor o creativos» que con todo desparpajo presumen de contener múltiples ingredientes, casi siempre descabalados: pulpo, jamón de pato, ruqueta, pipas de girasol, aceite de oliva, vinagre de Jerez y puré de mango con cucharadas de kimchi al pimentón de la Vera, además de mostaza de Dijon y jengibre, por poner un ejemplo de entre tantos disparates.

Si consideramos el bocadillo como algo entre dos mitades de pan fermentado, o bien enrollado entre obleas o panes de pita planos, el concepto se agiganta hasta convertirse en un símbolo de la cultura gastronómica universal. Hasta el punto de que su dispersión geográfica recorre rutas que se pierden por horizontes lejanos, como demuestra Carlos Crespo, ideólogo, impulsor y coordinador de este magnífico libro.

Los bocatas, emparedados, sándwiches, hamburguesas, perritos calientes o *hot dogs* (Alemania, Estados Unidos), sanguches (Perú), *panini* (Italia), *döner kebab* (Turquía), *shawarma* (países árabes), *gyros* (Grecia), burritos (México), *bánh mì* (Vietnam), choripanes (Argentina, Chile y Uruguay) y *broodjes* (Holanda), además de los *wraps*, enmarcan un recetario inabarcable.

El propio pan, ya se sabe, resulta decisivo en la configuración de cualquier bocata. Salvo excepciones, mis preferencias se orientan hacia los panes de trigo, da igual que se trate de panecillos, bollos dulzones o las clásicas barras, aparte de las rosas e incluidos los populares *bagel* del mundo judío. Piezas por lo general más idóneas que los panes multicereales, de trigo y centeno o los ilustrados con frutos secos. No hay reglas fijas ni caben los dogmatismos.

De los bocadillos me fascina su informalidad, en paralelo a su envergadura gastronómica. Entre mis favoritos, tres muy especiales. En primer término, el pepito de ternera, en vías de extinción, a pesar de constituir un verdadero hito de la cultura culinaria española. No dejo atrás el sándwich club, tan delicioso como mal elaborado en tantos hoteles de medio mundo, del que pienso fundar un club de seguidores en fechas próximas. Y por supuesto, los molletes andaluces rellenos de sardinas en lata gallegas conservadas en aceite de oliva, un placer a precio de saldo.

De las grandes meriendas a las mejores cenas pasando por los tentempiés de media mañana, los bocadillos engloban una cultura para descubrir y disfrutar en el sentido más amplio».

FÉLIX GUERRERO / EL 38 DE LARUMBE

Crab & Rabbit

(Mejor bocadillo de España II Edición del concurso de bocadillos de autor by Fripan, Madrid Fusión 1015)

INGREDIENTES para 4 personas:

PARA EL CERDO ASADO

4 p. pan tierno
200 g de carne de centollo
1 p. de cebolla
2 dientes de ajo
1 p. zanahoria
1 p. puerro
100 ml de crema de leche
1 p. de lima
300 g de lomo de conejo
1 p. de ají amarillo
1 p. huevo
100 ml de aceite de girasol
Aceite de oliva virgen
Sal
Pimienta



ELABORACIÓN

Picamos el ajo, la cebolla, la zanahoria y el puerro, y los sofreímos en aceite de oliva hasta que las verduras estén bien pochadas.

A continuación añadimos la carne de centollo limpia de cáscaras y la crema de leche. Lo dejamos hervir a fuego lento hasta que esté cremoso.

Por último, rallamos la piel de lima y enfriamos.

Salpimentamos los lomos de conejo y los marcamos en una sartén bien rustida hasta que estén cocinados.

Para la mayonesa de ají amarillo, cortamos el ají en juliana y lo confitamos en aceite de girasol. Una vez frío, escurrimos el aceite y en un vaso mezclador trituramos el ají con un huevo y le vamos incorporando el aceite de girasol poco a poco hasta conseguir una mayonesa. Ponemos a punto de sal y pimienta.

MONTAJE:

Cortamos longitudinalmente por la mitad el pan que hemos elegido para nuestro bocadillo y lo tostamos. Una vez tostado le ponemos el guiso de centollo y encima el lomo de conejo, que habremos loncheado previamente. Por último, le pondremos unos puntos de la mayonesa de ají amarillo.

JUAN MARI, ELENA ARZAK / ARZAK

Bocadillo de ventresca, guindillas y cacahuetes

Precursor de la Nueva Cocina Vasca y referente gastronómico mundial, Juan Mari tiene, desde 1989, tres estrellas Michelin. Su hija Elena se incorpora al equipo en la década de 1990, es Premio Nacional de Gastronomía y Mejor Chef femenina del Mundo Veuve Clicot.

INGREDIENTES para 1 PERSONA

¼ de barra de pan con cuscurro
125 g de ventresca de bonito del norte
25 g de cacahuetes recién tostados
30 g de guindillas de Ibarra en vinagre
20 g de cebolla pochada
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

ELABORACIÓN

Tostamos levemente el pan una vez abierto por la zona del corte. Reservamos.

Sazonamos y pasamos por la plancha el bonito hasta dorarlo por ambos lados dejando su interior jugoso. Lo depositamos entre los dos panes junto a la cebolla y completamos con las guindillas y los cacahuetes. Un poco de aceite de oliva virgen extra rematará el conjunto. Lo servimos caliente.



PACO MORALES / NOOR

Tras su paso por el restaurante del Guggenheim en Bilbao, por Mugaritz en diversos periodos y por el Bulli, en 2006 abre su restaurante Noor en Córdoba, con una estrella Michelin.

Bocadillo andalusí de cordero

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

PARA LA PALETILLA DE CORDERO

1 paletilla de cordero
1 cabeza de ajo
2 ramas de romero
1 rama de tomillo limonero
50 g de aceite de oliva virgen extra

PARA EL PAN HARSA

500 g de sémola de trigo
12,5 g de sal fina
250 g de masa madre de trigo duro
2,5 g de levadura prensada
225 g de agua mineral

PARA TOQUES DEL BOCADILLO

100 hojas de menta
50 aros de cebolleta fresca
300 g de hummus
100 g de fondo de cordero
50 g de kefta

ELABORACIÓN



PALETILLA DE CORDERO

En un horno precalentado a 150 °C introducimos la pierna de cordero untada en el aceite de oliva virgen extra y la cabeza de ajos a la mitad durante 45 minutos.

Le damos la vuelta a la pierna con mucho cuidado a los 10 minutos.

Transcurrido ese tiempo añadimos el romero y el tomillo limonero, y seguimos cocinando durante 45 minutos más. Apartamos y dejamos enfriar con mucho cuidado fuera de nevera.

Con la ayuda de un cuchillo afilado, tipo jamonero, cortamos con cuidado.



PAN HARSA

Amasamos 10 minutos, reposamos 15 minutos. Cortamos, boleamos y fermentamos 1,5 horas, racionamos en bolas de 30 g y doramos en plancha de cromo con mantequilla de cabra. Reservamos fuera de nevera.

TOQUES DEL BOCADILLO

La menta debe de estar fresca en un recipiente con agua y hielos.

Con la ayuda de un cuchillo afilado, cortamos la cebolleta, que reservamos en agua y hielos.

El hummus lo reservamos en una manga de pastelería en nevera.

El fondo de cordero, reducido.

La kefta en polvo se suele encontrar en tiendas árabes.

MONTAJE

Partimos por la mitad el harsa, lo doramos de nuevo en plancha o sartén antiadherente con mantequilla de cabra, añadimos el cordero laminado, pintamos con el fondo de cordero, y ponemos encima los aros de cebolleta fresca, hojas de menta y kefta de manera generosa.

SERGI AROLA /

Bocata de calamares

Alumno de Ferran Adrià y Pierre Gagnaire, ha participado en programas como «Top Chef», «Esta cocina es un infierno» o «La cocina de Sergi Arola», y es miembro del jurado del concurso MasterChef en Chile y en España.

INGREDIENTES:

PAN DE TINTA

500 g de leche
250 g de azúcar
500 g de puré de patata
45 g de sal
350 g de huevos
650 g de harina
60 g de levadura
200 g de mantequilla
100 g de tinta de calamar

CHIPIRONES

600 g de chipirones
100 g de harina
Sal
Aceite de girasol
MAYONESA
80 g de yema
15 g de clara
Sal
800 g de aceite de girasol
300 g de aceite de oliva

COMPOTA DE LIMÓN

1 kg de limones
2 l de agua
250 g de azúcar

ELABORACIÓN

Para preparar el pan, amasamos, dejamos reposar un mínimo de 6 horas, boleamos, fermentamos y cocinamos a 180 °C durante 10 minutos.

Ponemos los chipirones entre papel sulfurizado ya limpio y congelamos.

Cortamos en láminas de 3 mm de ancho, pasamos por harina y freímos al momento.

Montamos la mayonesa y ponemos a punto de sal.

Para preparar la compota, cortamos los limones, piel incluida, cocinamos con el agua y el azúcar, reducimos y trituramos en caliente.

EMPLATADO

Montar el bocadillo al momento con la mayonesa y la crema de limón en cada lado.





CARLOS CRESPO, COORDINADOR DEL PROYECTO

Original de Cantabria, empresario y emprendedor desde la década de los 80, **Carlos Crespo Viadero** ha desarrollado su actividad profesional en sectores como el textil, nuevas tecnologías, arte y principalmente, la hostelería.

En el año 1983 abrió su primer establecimiento, y desde entonces siempre ha estado vinculado a este sector, primero en el ámbito del ocio nocturno y más tarde a los cafés, como fundador de la franquicia Café del Mercado. En el año 2008 adquiere la **Bodega del Riojano**, fundada en 1940 por Víctor Merino, restaurante que históricamente ha estado muy vinculado al desarrollo cultural de la ciudad de Santander en el ámbito de la literatura, música y artes plásticas, y que posee una singular colección de pinturas realizadas sobre las tapas de las barricas por artistas de la segunda mitad del siglo XX. En 2014 adquiere la **Vermutería Solórzano**, un clásico y emblemático local de Santander que abrió en los años 40. También es socio fundador del restaurante **La Casona del Judío** junto a Jesús Sánchez y con la dirección del chef Sergio Bastard, en una espectacular casona indiana del siglo XIX.



Es coautor del libro *Bar adentro* de la Colección Textos Insólitos coproducido por El Desvelo Ediciones y Bodega del Riojano.

En la actualidad dirige junto a Paco Quirós los restaurantes **La Maruca**, **La Bien Aparecida** y el recientemente inaugurado **La Primera**, todos ellos en Madrid.



UN BUEN BOCADILLO

Los mejores bocadillos del mundo: recetas sorprendentes, sabrosas y originales de los mejores chefs de España para preparar en casa

Coordinado por CARLOS CRESPO
con prólogo de José Carlos Capel
20 x 20 cms. 320 pags.

Cartoné

PVP: 24,50 €.

A la venta desde el 19 de septiembre de 2017

Para más información a prensa, imágenes o entrevistas:

Lola Escudero. Directora de Comunicación de Planeta Gastro

Tel: 91 423 37 11 - 680 235 335

lescudero@planeta.es

www.planetagastro.com

[Twitter.com/planetagastro](https://twitter.com/planetagastro)

[Instagram.com/planetagastro](https://www.instagram.com/planetagastro)